Le Blender



magimix®


pints
3
2.5
2
1
0.4

Bedienungsanleitung



LESEN SIE DIE SICHERHEITSHINWEISE VOR EINSATZ DES GERÄTES AUFMERKSAM DURCH

Istruzioni per l'uso



LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE IL VOSTRO AP ECCHIO

Modo de empleo



LEA ATENTAMENTE LAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO



SICHERHEITSHINWEISE

Die Verwendung eines elektrischen Gerätes erfordert grundlegende notwendige Sicherheitsvorkehrungen, darunter die im Folgenden aufgeführten:

- Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen aufmerksam durch.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um jede Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen genutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn die Zuleitung beschädigt oder Ihr Gerät einen technischen Defekt hat, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Person mit gleichwertiger Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, vor dem Einsetzen oder dem Entfernen von Zubehörteilen und vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Wenn die Schneiden blockieren, trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie die Zutaten entfernen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche oder des Tisches hängt und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Halten Sie niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand in den Behälter, während Sie den Blender betreiben.
- Betreiben Sie den Blender immer nur, wenn der Deckel korrekt aufgesetzt ist.
- Stellen Sie beim Mixen von heißen Flüssigkeiten sicher, dass die Dosierkappe abgenommen (oder nur aufgelegt und nicht vollständig in seiner Halterung eingesetzt ist) und starten Sie den Betrieb immer mit der geringsten Geschwindigkeit (oder dem Betriebsmodus „Suppen“).
- Bei der Handhabung mit den scharfen Messern beim Ausleeren des Behälters oder bei der Reinigung müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung,

bevor Sie die Zubehörteile wechseln oder in die Nähe von im Betrieb beweglichen Teilen kommen.
- Verwenden Sie den Blender nur in geschlossenen Räumen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Ein Einsatz in folgenden Fällen ist von der Garantie nicht abgedeckt: in Personalteeküchen, in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsstätten, landwirtschaftlichen Betrieben, zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben, in Privatpensionen und vergleichbaren Einrichtungen.

BEWAHREN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH AUF

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VEREINIGTEN STAATEN UND KANADA

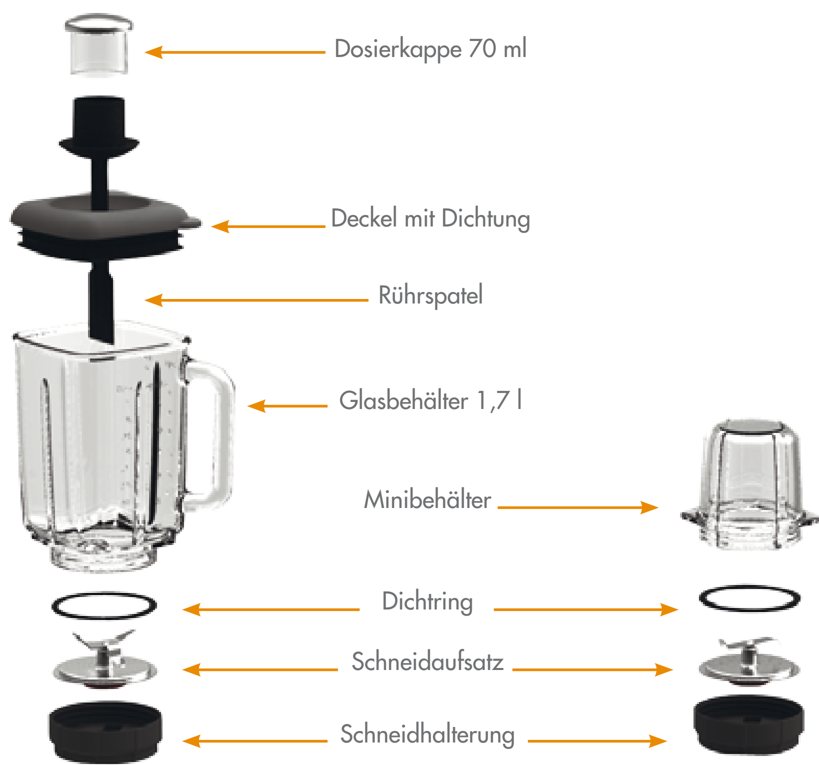
Um jede Gefahr eines elektrischen Schlages zu reduzieren, ist dieses Gerät mit einem geerdeten Stecker und mit einem dritten Steckerstift (Erdung) ausgestattet. Dieser Steckerstift darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um eine geeignete Steckdose zu installieren. Nehmen Sie unter keinen Umständen Veränderungen am Stecker vor.

ACHTUNG: Um jede Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, muss das Gerät immer an einer Erdung angeschlossen werden.

UMWELTSCHUTZ



Dieses Symbol gibt an, dass der Artikel nicht mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Er ist an einer Sammelstelle für Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abzugeben. Um den Standort solcher Sammelstellen zu erfahren, können Sie sich an Ihre Stadtverwaltung oder an Ihre Abfallwirtschaft wenden.

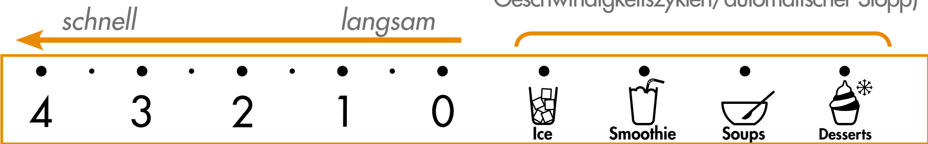




*je nach Modell

Manuelle Bedienung
(manuelle Kontrolle)

Vorprogrammierte Funktionen
(für die jeweiligen Zubereitungen geeignete Geschwindigkeitszyklen/automatischer Stopp)



0 = OFF : Der Bedienknopf ist auf 0 zu drehen, um das Gerät von der Spannung zu trennen. Wenn der Knopf auf 0 steht, arbeitet das Gerät nicht, auch wenn Sie ON betätigen.



Zerstoßenes Eis: Zum Zerstoßen und Zerkleinern von Eis im automatischen Intervallbetrieb (auch ohne Hinzufügen von Flüssigkeiten).



Getränke: Zum Mixen und Vermischen flüssiger Zubereitungen, wie zum Beispiel Milchshakes, Smoothies, Cocktails etc.



Suppen: Damit Suppen und sämige Cremesuppen (kalt oder warm) gelingen.



Gefrostete Desserts: Zum Vermischen und Pürieren dichterer oder kompakterer Zutaten. Sie können damit Eisdesserts wie zum Beispiel Softeis oder Trinkeis herstellen. Verwenden Sie den Rührspatel, um das Vermischen zu unterstützen. Fügen Sie bei Bedarf Flüssigkeit hinzu.



Kontrollleuchte an = Gerät ist mit der Stromversorgung verbunden und bereit zur Nutzung.

Kontrollleuchte blinkt = Gerät im Sicherheitsmodus:

– Behälter nicht aufgesetzt oder nicht korrekt aufgesetzt =>setzen Sie ihn ordnungsgemäß auf.

– Gerät ist überlastet =>Sie sollten das Gerät ausschalten (Bedienknopf auf Position «0»). Fügen Sie Flüssigkeit hinzu oder entnehmen Sie einen Teil des Behälterinhaltes, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.

STOP : schaltet das Gerät ab.
ON : schaltet das Gerät ein.
PULSE : Betrieb mit Höchstgeschwindigkeit. Wenn Sie den Knopf loslassen, stoppt der Betrieb automatisch. Diese Funktion ermöglicht es Ihnen,
- Ihre Zubereitung genau zu überwachen und von Anfang an im Intervallmodus zu arbeiten.
- ein noch sämigeres/schaumigeres Ergebnis zu erzielen, indem Sie gegen Ende der Zubereitung diese Taste einige Sekunden lang betätigen.

Spülen Sie vor der ersten Verwendung sorgfältig alle Bestandteile (außer dem Motorblock).



Setzen Sie die Dichtung auf den Schneidaufsatz mit den vier Messern auf. Achtung, es kann zu Undichtigkeiten kommen, wenn die Dichtung nicht ordnungsgemäß aufliegt.



Drehen Sie den Behälter um. Setzen Sie den Schneidaufsatz auf die Unterseite auf.



Schrauben Sie die Schneidhalterung auf den Behälter, bis er fest sitzt.



Setzen Sie den Behälter auf den Motorblock auf. Der Griff kann rechts oder links stehen.



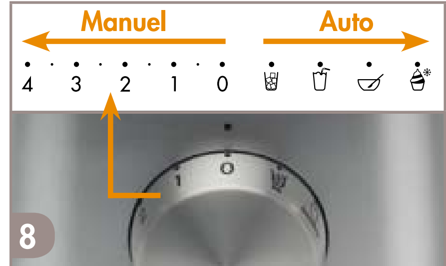
Füllen Sie immer zunächst die Flüssigkeiten und dann erst die festen Zutaten ein.



Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Überschreiten Sie dabei nicht die maximale Füllmenge (siehe Verarbeitungsmengen, Seite 9).



Setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie ihn fest. Setzen Sie die Dosierkappe ein. Schließen Sie das Gerät an.



Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe oder ein Programm und drücken Sie auf ON.
Die Kontrollleuchte ist eingeschaltet.



Verwenden Sie den Rührspatel, um die Zutaten nach unten zu verteilen oder das Mixen dickflüssigerer Zubereitungen zu erleichtern.



Drücken Sie auf Stopp, wenn Sie den Mixvorgang beenden wollen. Drehen Sie den Bedienknopf auf 0, um das Gerät stromlos zu schalten.
Die Kontrollleuchte erlischt.

 **Heben Sie während des Betriebes niemals den Deckel ab.**
Um Zutaten während des Mixens hinzuzufügen, entfernen Sie die Dosierkappe oder halten Sie das Gerät an, bevor Sie es öffnen.
Heiße Flüssigkeiten: heben Sie die Dosierkappe an, damit der Dampf entweichen kann.
Lassen Sie den Mixer **niemals leer** laufen. Zum Zerkleinern von trockenen Produkten (zum Beispiel Gewürze, Nüsse…) verwenden Sie den Minibehälter, dessen Schneidaufsatz an die Größe angepasst ist, sonst riskieren Sie, die Messer Ihres Blenders zu beschädigen.

 Um die Lebensdauer Ihres Gerätes zu erhalten, **lassen Sie ihn nie länger als 60 Sekunden ohne Unterbrechung laufen.**

Beginnen Sie im manuellen Betrieb immer mit einer geringen Geschwindigkeit, und steigern Sie sie nach und nach bis zu der Stufe, die für Ihre Zubereitung erforderlich ist.

ZUSAMMENBAU DES MINIBEHÄLTERS (OPTIONAL)



Geben Sie die Zutaten in den Minibehälter.



Legen Sie die Dichtungen auf den Schneidaufsatz mit zwei Messern.



Setzen Sie den Schneidaufsatz auf den Minibehälter auf.



Schrauben Sie die Schneidhalterung auf den Minibehälter.



Drehen Sie den Minibehälter um und setzen ihn auf den Motorblock auf.



Drücken Sie ihn mit der Hand nach unten, um den Betrieb zu gewährleisten.
Wählen Sie eine Geschwindigkeit und drücken Sie auf ON.


Der Schneidaufsatz kann nach der Verwendung sehr heiß sein.

Verarbeiten Sie niemals mehr als die maximale Menge, die in den folgenden Empfehlungstabellen angegeben sind.

Blender

	Maximale Menge	Bedienung	Vorprogram-mierte Zeit
Gestoßenes Eis	300 g (ca. 15/20 Eiswürfel)	Bei Bedarf Behälter vor dem Einsatz kühlen	60 Sek.
Smoothies	Smoothies und Cocktails 1,8 l/Milchmixgetränke 1,5 l	Geben Sie als Erstes die flüssigen Zutaten in den Behälter.	60 Sek.
Suppen	1,8 l heiße Suppe	Starten Sie niemals im Intervallmodus. Verwenden Sie bei Bedarf den Rührspatel.	60 Sek.
Gefrostete Desserts	300 g tiefgekühlte Früchte (in 2 cm großen Stücken) oder 4 Eiskugeln	Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu und verwenden Sie den Rührspatel	60 Sek.

Die Programmzyklen wurden für die oben angegebenen maximalen Mengen festgelegt.
Sie können das Programm vor Ablauf unterbrechen, wenn Sie geringere Mengen verarbeiten oder wenn Sie eine weniger feingemixte Zubereitung wünschen.

Minibehälter

Zutaten	Maximale Menge	Geschwindigkeit	Empfohlene Zeit
Wal-, Hasselnüsse	100 g	3	20 Sek.
Kaffeebohnen	80 g	4	40 Sek.
Babykost	200 g	1	50 Sek.
Gewürze	100 g	4	20 Sek.
Zwiebel	100 g	1	30 Sek.
Getrocknete Aprikosen	100 g	4	30 Sek.
Paniermehl	3 biscottes (30 g)	4	15 Sek.
Puderzucker	200 g sucre semoule	4	60 Sek.
Gekochtes Fleisch	100 g	2	15 Sek.
Rohes Fleisch	200 g (en cubes de 2 cm)	4	10 Sek.

Selbstreinigung

Unmittelbar nach jeder Verwendung:
Gießen Sie 1 l lauwarmes Wasser und einige Tropfen Spülmittel in den Behälter Ihres Blenders. Schließen Sie den Deckel, so dass er dicht ist, und lassen Sie das Gerät Sie 30 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 3 laufen.
Gründlich mit klarem Wasser spülen.

Komplettreinigung

Trennen Sie das Gerät immer vom Strom, bevor Sie eine gründliche Reinigung durchführen. Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile einschließlich der Dichtung. Behälter und Minibehälter können in der Spülmaschine gespült werden. Lassen Sie die Schneidaufsätze nicht im Wasser liegen.



Für optimale Hygiene empfehlen wir Ihnen, den Deckel und die Dichtungen mit der Hand zu spülen.



Im Bedarfsfall können Sie den Deckel der Dosierkappe abschrauben.



Reinigen Sie den Sockel mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie den Motorblock niemals unter Wasser.



Überprüfen Sie systematisch die Sicherheitsnocken: Wenn Sie nicht frei beweglich sind, reinigen Sie sie mit einem feuchten Schwamm.

- Zerkleinern Sie feste Zutaten in ca. 2 cm große Stücke, bevor Sie sie in den Behälter geben.
- Gestoßenes Eis: die Funktion „Ice" ermöglicht es, Eiswürfel sehr fein zu zerkleinern (ähnlich wie Schnee), wenn Sie ein gröber gestoßenes Aussehen wünschen, mixen Sie eine geringe Menge an Eiswürfeln (100/150 g Maximum) und verwenden Sie den Intervallbetrieb.
- Um Zutaten unterzurühren, ohne sie zu mixen (zum Beispiel Schokosplitter in Kuchenteig) geben Sie sie ganz zum Schluss in die Mischung und lassen Sie sie 5-10 Sek. bei langsamer Geschwindigkeit (0,5) einrühren.
- Verwendung von Tiefkühlobst: tiefgekühltes Obst kann manchmal einen kompakten Block bilden, wenn es aus dem Tiefkühler kommt. Zerkleinern Sie es in diesem Fall in ca. 2 cm große Stücke, bevor Sie es in den Blender geben, damit das Gerät keinen Schaden nimmt.
- Dickflüssige Zubereitungen, kompakte Zutaten: Starten Sie immer mit einer langsamen Geschwindigkeit, sonst sammeln sich die Stücke am Rand und die Messer drehen leer. Bei Bedarf geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, um den Mischvorgang zu unterstützen.
- Eine Soße retten: Sie können den Blender verwenden, um Klumpen aufzulösen. Mixen Sie 15 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 3.
- Wenn der Deckel schwierig aufzusetzen ist, reiben Sie die Dichtungen mit einem leicht mit Pflanzenöl getränkten Küchenkrepp ab.

Minibehälter

- Ungemahlene Gewürze behalten ihr Aroma viel länger als gemahlene. Daher sollten Sie immer nur kleine Mengen mahlen.
- Blitz-Crumble: Zerkleinern Sie Cookies, Butterkekse etc., geben Sie sie mit Fruchtsalat oder Eis in Cocktailgläser.
- Puderzucker: Geben Sie 200 g Haushaltszucker in den Behälter. Mixen Sie 1 Min. auf Geschwindigkeitsstufe 4. Für ein noch feineres Ergebnis mixen Sie eine weitere Minute lang.
- Glasur: Geben Sie 200 g Puderzucker und ein Eiweiß in den Minibehälter. Mixen Sie 20 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 1.

ERKLÄRUNGEN ZU DEN REZEPTEN

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

1 Eiswürfel = 20 g (rechnen Sie bitte die in den Rezepten angegebene Menge entsprechend des Gewichtes Ihrer Eiswürfel um)

Die Verarbeitungszeiten sind zur Orientierung angegeben, passen Sie sie einfach nach Ihrem Geschmack an.

Beispiel: Mixen Sie Getränke nicht so lange, wenn Sie eine weniger schaumige Konsistenz wünschen.


Smoothie
Soups
Desserts

Suppen und Cremesuppen

Smoothies, Milchshakes & Co.

Eisdesserts

Andere Rezeptideen

Zubereitungen im Minibehälter

Blitz-Suppe

Zubereitungszeit: 5 Min. • Kochzeit: 5 Min.

Für 4 Personen

1 Möhre
1 kleiner Porree
1 Stück Staudensellerie (5 cm)
2 gekochte Kartoffeln
2 EL Tomatenmark
25 g Butter
Salz, Pfeffer
1 l kochendes Wasser

Bringen Sie das Wasser zum Kochen.

Währenddessen schälen Sie das rohe Gemüse und schneiden Sie es in Stücke.

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter des Blenders und mixen Sie 1 Min. lang im Programm .

Tipp: Sie können die gekochten Kartoffeln durch jedes andere gekochte stärkehaltige Lebensmittel ersetzen: ein Rest Nudeln, Reis o. ä..

Gaspacho

Zubereitungszeit: 15 Min. • Ruhezeit: 3 Stunden

Für 4 Personen

2 kleine Scheiben Brot
4 sehr reife Tomaten
1 Gurke
1 rote Paprika
2 kleine Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
8 frische Basilikumblätter
80 ml Olivenöl
2 EL Balsamico
1 TL Espelette-Pfeffer
Salz, Pfeffer aus der Mühle
12 schwarze Oliven (nach Geschmack)

Weichen Sie das Brot 10 Min. lang in etwas Wasser ein.

Legen Sie die Tomaten in kochendes Wasser und ziehen Sie die Haut ab, schneiden Sie sie in Viertel und drücken Sie Kerne und flüssige Bestandteile heraus.

Schälen Sie die Gurke, halbieren Sie die Zwiebeln und entfernen Sie den Stielansatz und die Kerne der Paprika. Schneiden Sie alle Gemüsesorten in grobe Stücke. Pellen Sie die Knoblauchzehe und entfernen Sie den Keim.

Geben Sie zuerst die flüssigen Bestandteile, dann die restlichen Zutaten in den Blender. Salzen Sie, geben Sie Pfeffer und Espelette-Pfeffer hinzu.

Mixen Sie 1 Min. im Programm .

Schmecken Sie die Zubereitung bei Bedarf ab und lassen Sie sie mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Garnieren Sie sie mit etwas Olivenöl und servieren Sie sie eisgekühlt zusammen mit den Oliven.

Selleriecremesuppe mit Blauschimmelkäse

Zubereitungszeit: 10 Min. • Kochzeit: 35 Min.

Für 4 Personen

½ Knollensellerie
1 dicke Kartoffel
1 l Hühnerbouillon
200 ml Sahne light
50 g Blauschimmelkäse
einige Walnüsse
Pfeffer

Schälen Sie den Sellerie und die Kartoffel. Schneiden Sie sie in grobe Würfel.

Kochen Sie sie 35 Min. in 1 l Hühnerbouillon.

Geben Sie das Gemüse mit ca. der Hälfte der Flüssigkeit in den Behälter des Blenders. Geben Sie Sahne, den zerstückelten Käse und die Nüsse hinzu. Würzen Sie mit etwas Pfeffer aus der Mühle.

Mixen Sie 1 Min. im Programm, verwenden Sie bei Bedarf den Rührspatel zur Unterstützung des Mischvorgangs. Geben Sie eventuell etwas mehr Bouillon hinzu, wenn Sie eine weniger dickflüssige Konsistenz wünschen.

Erbsencremesuppe mit Minze

Zubereitung: 15 Min. • Kochzeit: 10 Min. • Ruhezeit: 2 Stunden

Für 6 Personen

500 g tiefgefrorene Erbsen
5 Minzeblätter
1 Brühwürfel für Hühnerbouillon
200 ml Schlagsahne
2 TL Fleur de sel
Pfeffer

Kochen sie die Erbsen ca. 10 Min. in 1 l Hühnerbrühe.

Gießen Sie ca. 3/4 l der Bouillon ab und stellen Sie sie beiseite. Geben Sie die Erbsen mit der restlichen Brühe in den Behälter des Blenders, fügen Sie die Minzeblätter, die Sahne, Salz und Pfeffer hinzu.

Mixen Sie 1 Min. lang im Programm. Verwenden Sie im Bedarfsfall den Rührspatel. Fügen Sie ein wenig Bouillon hinzu, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.

Lassen Sie die Zubereitung 2 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Mojito

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 4 Gläser

200 ml weißer Rum*
20 Minzeblätter
8 TL Zucker
250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
2 Limonen
12 Eiswürfel

Pressen Sie die Limonen aus. Geben Sie Rum, Zucker, Eiswürfel und Zitronensaft in den Behälter des Blenders. Mixen Sie 30 Sek. lang im Programm . Geben Sie die Minze und das Mineralwasser hinzu und mixen Sie ca. 10 Sek. auf der Geschwindigkeitsstufe 1. Servieren Sie sofort.

*Alkoholmissbrauch gefährdet die Gesundheit. Nehmen Sie Alkohol in Maßen zu sich.

Orangensmoothie

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Gläser

4 sehr reife Aprikosen
½ Banane
1 Glas Orangensaft
10 Eiswürfel

Waschen Sie die Aprikosen und entfernen Sie den Stein. Schneiden Sie die Banane in Stücke.

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und mixen Sie 30 Min. lang im Programm .

Smoothie mit Erdbeeren, Himbeeren und Melone

Zubereitungszeit: 10 Min.

Für 4 Gläser

1 Melone
200 g Erdbeeren
200 g Himbeeren
8 Eiswürfel

Entfernen Sie die Kerne der Melone und schneiden Sie das Fruchtfleisch in Stücke. Waschen und putzen Sie die Erdbeeren. Spülen Sie die Himbeeren kurz unter fließendem Wasser ab. Geben Sie alle Zutaten in den Behälter des Blenders und mixen Sie 30 Sek. im Programm . Servieren Sie eisgekühlt.

Tipp: Sie können auf die Eiswürfel verzichten, wenn Sie tiefgefrorene Himbeeren verwenden.



Kokos-Mango-Milchshake

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Personen

400 g Mangomark
125 ml Kokosmilch
Saft einer Limone
2 TL Honig
10 Eiswürfel

Geben Sie zuerst die Kokosmilch und dann alle anderen Zutaten in den Blender und mixen Sie 30 Sek. lang ohne Unterbrechung im Programm .

Servieren Sie sofort eisgekühlt.

Caramel-Frappuccino

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Gläser

1 Espresso
300 ml Milch
12 Eiswürfel
2 TL Zucker
2 EL flüssiges Karamell
Schlagsahne (nach Geschmack)

Geben Sie alle Zutaten (außer der Schlagsahne) in den Mixer und mixen Sie 30 Sek. im Programm .

Geben Sie die Zubereitung in Gläser und bedecken Sie sie mit Schlagsahne.

Süßer Herbst

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 4 Personen

400 g Birnen in Sirup
½ TL Zimt
1EL Ahornsirup
2 cremig gerührte Joghurts
10 Eiswürfel

Geben Sie die Joghurt und dann die anderen Zutaten in den Blender und mixen Sie ohne Unterbrechung 30 Sek. lang im Programm .

Geben Sie von dem Birnensirup hinzu, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Servieren Sie sofort eisgekühlt.

Blitzeis Himbeere

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 4 Personen

30 ml Milch
1 Eiweiß
2 EL Rohrzuckersirup
250 g tiefgekühlte Himbeeren

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter des Blenders, mixen Sie sie 1 Min. lang im Programm, verwenden Sie den Rührspatel, um die Mischung nach unten zu schieben. Stoppen Sie den Betrieb, sobald eine homogene Mischung entstanden ist. Wählen Sie eventuell die Geschwindigkeitsstufe 3 zum Abschuss, wenn Sie eine sämigere Mischung wünschen.

Eiscreme mit Birne

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Personen

250 ml englische Creme
230 g Birnen in Sirup, abgetropft
2 TL Zimt

Geben Sie die englische Creme am Vorabend in einen Eiswürfelbehälter und stellen Sie sie für mindestens 24 Stunden in den Tiefkühler. Vor dem Servieren geben Sie die abgetropften Sirupbirnen, die gefrorenen Würfel englische Creme und den Zimt in den Behälter und mixen Sie alles ca. 1 Min. lang im Programm, bis Sie eine sehr sämige Mischung erhalten.

Kindergeburtstag

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Kinder

100 g frische Früchte (oder Konservenfrüchte)
200 g Quarkdessert mit Früchten
8 Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter des Blenders. Mixen sie ca. 1 Min. lang im Programm, bis Sie eine homogene Mischung erhalten.

Blitz-Fruchtsorbet

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 4 Personen

1 tiefgefrorene Banane*
2 Handvoll tiefgefrorene Himbeeren
200 ml Orangensaft oder Apfelsaft (für mehr Süße)

Geben Sie den Orangensaft und die tiefgefrorenen Früchte (die nicht zusammenhängen) in den Behälter des Blenders. Mixen Sie ca. 1 Min. lang im Programm und verwenden Sie den Rührspatel zur Unterstützung des Mischvortrags. Stoppen Sie das Gerät, sobald Ihnen die Mischung homogen erscheint. Mixen Sie nicht zu lange, um zu vermeiden, dass das Eis schmilzt und genießen Sie die Zubereitung sofort.

**Tiefgefrorene Banane: Spätestens 3 Stunden vor dem Servieren schälen Sie eine Banane und schneiden Sie sie in Stücke von 1 bis 2 cm Größe. Geben Sie sie in einem Behälter in den Tiefkühler. Holen Sie sie 10 Min. vor der Zubereitung heraus.*

Café frappé

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Gläser

1 starker Espresso.
2 EL Rohrzuckersirup
4 Bällchen Kaffee-Eis
100 ml Schlagsahne

Geben Sie die Schlagsahne 15 Min. lang in den Tiefkühler. In der Zwischenzeit bereiten Sie Ihre Tasse Espresso zu und lassen sie abkühlen.

Geben Sie in den Behälter des Blenders: den abgekühlten Kaffee, den Sirup, die Sahne und das Eis. Mixen Sie ca. 30-40 Sek. im Programm .

Frozen Yoghurt mit Erdbeeren

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Personen

250 ml Trinkjoghurt mit Erdbeergeschmack
200 g Erdbeeren

Füllen Sie am Vorabend einen Eiswürfelbehälter mit der Trinkjoghurt.

Vor dem Servieren geben Sie die gewaschenen und geputzten Erdbeeren in den Blender.

Mixen Sie ca. 1 Min. lang im Programm unter Zuhilfenahme des Rührspatels, bis Sie eine dickflüssige Mischung erhalten. Sofort Servieren.

Thunfischterrine

Zubereitungszeit: 10 Min. • Kochzeit: 40 Min.

Für 6 Personen

250 g Thunfisch im eigenen Saft aus der Dose
4 Eier
80 g geriebener Gruyère
120 ml Sahne
1 Frühlingszwiebel
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Heizen Sie den Ofen auf 210 °C vor.

Vierteln Sie die Zwiebeln und schneiden Sie den Schnittlauch im Röllchen. Zerkleinern Sie die Thunfischstücke.

Schlagen Sie die Eier in den Behälter des Blenders auf, fügen Sie die Sahne und die restlichen Zutaten hinzu.

Mixen Sie 30 Sek. lang auf der Geschwindigkeitsstufe 2. Verwenden Sie bei Bedarf den Rührspatel, um die Zubereitung zusammenzuschieben.

Gießen Sie die Zubereitung in eine gebutterte Cakeform (oder in eine Silikonform) und garen Sie sie 30-40 Min. im Ofen.

Genießen Sie die Terrine heiß als Hauptgericht mit Gemüsebeilage oder Tomatensauce, oder als Vorspeise mit einem grünen Salat.

Crêpes-Teig

Zubereitungszeit: 10 Min. • Ruhezeit: 1 Stunde

Für ca. 12 Crêpes

250 g Mehl
3 Eier
2 EL Öl
500 ml Milch
1 Prise Salz

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter des Blenders, indem Sie bei den Eiern beginnen und mit dem Mehl enden. Starten Sie auf kleiner Geschwindigkeitsstufe und steigern Sie die Geschwindigkeit bis zur Stufe 3 für ca. 10 Sekunden. Lassen Sie danach 20 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 4 mixen.

Die Crêpes werden besser, wenn Sie den Teig 1 Stunde lang ruhen lassen.

Für eine leichtere Crêpe-Variante können Sie ein Viertel der Milchmenge durch Bier oder Wasser ersetzen. Für einen sämigeren Crêpe-Teig ersetzen Sie einen kleinen Teil der Milch durch Crème fraîche.

Für herzhafte Crepes ersetzen Sie das Weizenmehl durch Buchweizenmehl.

Apfel-Birnen-Kompott

Zubereitungszeit: 5 Min. • Kochzeit: 15 Min.

Für Kinder ab 10 Monate

1 Apfel

1 Birne

½ Beutel Vanillezucker

Schälen Sie die Früchte, entfernen Sie das Kerngehäuse und zerteilen Sie sie in grobe Stücke. Geben Sie sie in einen Topf mit 3 EL Wasser, dem Vanillezucker und lassen Sie 15 Min. bei sanfter Hitze kochen. Abkühlen lassen.

Geben Sie die gekochten Früchte in den Minibehälter und mixen Sie 30 Sek. auf der Geschwindigkeitsstufe 3.

Kretasalz

6 Lorbeerblätter

2 EL rosa Pfeffer

2 EL Thymian

2 EL grüner Pfeffer

Ein Hauch von Sonne für Ihre Fisch- und weiße Fleischgerichte…

Fünf-Gewürze-Pulver

2 EL schwarze Pfefferkörner

3 Sternanis

2 TL Fenchelsamen

2 Zimtstangen

6 Nelken

Rösten Sie in einer Edelstahlpfanne mit starkem Boden die Pfefferkörner bei mittlerer Hitze.

Bewegen Sie sie 1 bis 2 Min. in der Pfanne, stellen Sie sie an Seite. Führen Sie diesen Vorgang mit jedem einzelnen Gewürz durch.

Geben Sie die gerösteten Gewürze in den Minibehälter, und mixen Sie sie ca. 10 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 3, bis Sie ein feines Pulver erhalten. Bewahren Sie es in einem dicht verschlossenen Glasbehälter auf, es hält sich ca. 1 Monat lang.







ISTRUZIONI DI SICUREZZA

L'utilizzo di un apparecchio elettrico necessita l'osservanza di alcune regole di sicurezza elementari, tra cui le seguenti:

- Leggere con attenzione tutte le istruzioni.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido per evitare i rischi di elettrocuzione.
- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità, fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se godono per mezzo della persona responsabile della loro sicurezza, di sorveglianza o se hanno ricevuto le istruzioni di sicurezza per quanto riguarda l'uso dell'apparecchio.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato o se il vostro apparecchio è guasto, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da una persona con qualifica simile per evitare un pericolo.
- Staccare la spina dell'apparecchio dopo ogni utilizzo per il montaggio e lo smontaggio degli accessori e prima della pulizia.
- Se le lame si bloccano, staccare sempre l'apparecchio prima di togliere gli ingredienti.
- Prima di staccare la spina dell'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete del vostro alloggio.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra.
- Non far pendere il cavo di alimentazione dal piano di lavoro o da un bancone ed evitare che entri a contatto con superfici calde.
- Non mettere le dita o qualsiasi altro oggetto nel bicchiere durante il funzionamento del blender.
- Far funzionare sempre il blender con il coperchio al suo posto.
- Quando frullate liquidi molto caldi, assicuratevi che il tappo dosatore sia tolto (oppure semplicemente appoggiato) e avviare sempre l'apparecchio a velocità lenta (o funzione minestra).
- Fare attenzione manipolando i coltelli che sono molto affilati, ad esempio quando si svuota il bicchiere o durante la pulizia.
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinare le parti mobili durante il funzionamento.
- Non utilizzare il blender all'esterno.
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico.
- Gli utilizzi nei casi seguenti non sono coperti dalla garanzia:

nelle cucine riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali, nelle fattorie, dai clienti di alberghi, di motel e altri ambienti a carattere residenziale e in ambienti di tipo agriturismo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA
RISERVATO A UN USO DOMESTICO

IMPIANTO ELETTRICO

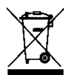
UNICAMENTE PER GLI STATI UNITI E IL CANADA

Per ridurre i rischi di scossa elettrica, questo apparecchio è dotato di una spina con la terra, dotata di un terzo spinotto (la terra). Questa spina può essere collegata unicamente a una presa di terra. Se la spina non entra nella presa, rivolgersi a un elettricista qualificato per installare la spina adeguata.

Non modificare in alcun caso la spina.

ATTENZIONE: Per evitare rischi di scossa elettrica, l’apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra.

PROTEZIONE DELL’AMBIENTE



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Deve essere portato in un centro di raccolta destinato al riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Per sapere dove si trovano i centri di raccolta, potete contattare il vostro comune di residenza o la vostra discarica.



*A seconda del modello

Modo manuale
(controllo manuale)

Funzioni preprogrammate
(velocità adattate ad ogni preparazione / arresto automatico)

Rapido *Lento*



0 = OFF : Bisogna girare il cursore su 0 per spegnere l'apparecchio.
Quando il pulsante è su 0, non succede niente anche se premete su ON.



Ghiaccio tritato: per tritare i cubetti di ghiaccio con impulsi automatici (anche senza aggiunta di liquidi).



Bevande: per frullare, mescolare le preparazioni liquide tipo i frullati, gli smoothie, i cocktail…



Minestre: per ottenere minestre e vellutate (calde o fredde) molto cremose.



Dessert ghiacciati: per mescolare e ridurre in crema alimenti più densi e compatti. Potete realizzare dessert ghiacciati come i gelati, le granite o i frullati. Utilizzare la spatola per aiutarvi a mescolare.
Aggiungere liquido se necessario.



Spia accesa = apparecchio sotto tensione, pronto per l'uso.

Spia lampeggiante = apparecchio in stato di sicurezza:

- Bicchiere mancante o posizionato male => riposizionarlo correttamente.
- Apparecchio sovraccarico => dovete spegnere l'apparecchio (posizione « 0 » del pulsante); aggiungere liquido o diminuire

le quantità prima di riavviare l'apparecchio.

STOP : arresta il funzionamento dell'apparecchio.
ON : avvia l'apparecchio.
PULSE : funzionamento a velocità massima. Rilasciando la pressione sul pulsante, l'apparecchio si ferma automaticamente. Questa funzione vi permette:
- di avere un controllo più preciso della vostra preparazione, lavorando fin dall'inizio a impulsi.
- di ottenere un risultato ancora più omogeneo / più cremoso premendo per alcuni secondi questo pulsante alla fine della preparazione.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutti gli elementi (tranne il blocco motore).



Posizionare la guarnizione sul gruppo 4 lame. Attenzione al rischio di perdite se la guarnizione è posizionata male.



Girare il bicchiere. Posizionare il gruppo coltelli sulla base.



Avvitare il supporto sul bicchiere.
Stringere a fondo.



Posizionare il bicchiere sul blocco motore, con la maniglia a sinistra o a destra.



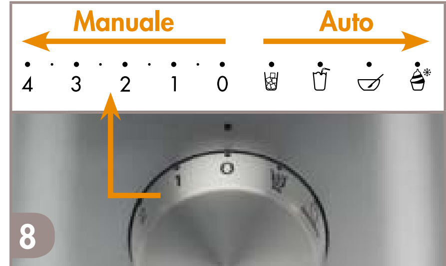
Cominciare sempre introducendo i liquidi prima degli alimenti solidi.



Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
Non superare il livello massimo (si vedano le capacità a p. 9)



Posizionare il coperchio e premere a fondo. Inserire il tappo dosatore. Inserire la spina dell'apparecchio.



Scegliere una velocità o una funzione e premere su ON.
La spia si accende.



Utilizzare la spatola per portare gli ingredienti verso il centro o facilitare la miscelazione delle preparazioni dense.



Premere su Stop per fermare l'apparecchio. Girare il selettore su 0 per spegnere l'apparecchio.
La spia si spegne.

 **Non sollevare mai il coperchio durante il funzionamento.**
Per aggiungere ingredienti durante la lavorazione, togliere il tappo dosatore o fermare l'apparecchio per aprire il coperchio.
Liquidi caldi: sollevare il tappo dosatore per far fuoriuscire il vapore.
Non far mai funzionare il bicchiere del blender a vuoto. Per frullare alimenti secchi (ad es. spezie, noci...), utilizzare il bicchiere piccolo le cui lame sono adatte, altrimenti rischiereste di danneggiare le lame del vostro blender.

 Per garantire la longevità del vostro apparecchio, **non fatelo funzionare in continuo per più di 60 secondi.**

Quando utilizzate il variatore di velocità, cominciate sempre dalle velocità più basse e aumentate progressivamente per raggiungere la velocità più adatta alla vostra preparazione.

MONTAGGIO BICCHIERE PICCOLO (OPZIONE)



Introdurre gli ingredienti nel bicchiere piccolo.



Posizionare la guarnizione sul gruppo a 2 lame.



Posizionare il gruppo coltelli sul bicchiere piccolo.



Avvitare il supporto sul bicchiere piccolo.



Girare il bicchiere piccolo e posarlo sul blocco motore.



Premere con la mano per garantirne il funzionamento.
Selezionare una velocità è premere ON.



Il gruppo coltelli può essere molto caldo dopo l'utilizzo.

Non frullare quantità superiori alla capacità massima indicata nelle tabelle a seguito.

Blender

	Quantità massima	Utilizzo	Tempo consigliato
Ghiaccio tritato	300 g (circa 15/20 cubetti di ghiaccio)	Raffreddare il bicchiere se necessario.	60 s
Smoothie	Smoothie e cocktail 1,8 l Bevande a base di latte 1,5 l	Introdurre per primi gli ingredienti liquidi	60 s
Minestre	1,8 l di minestra calda	Non avviare mai in funzione pulse. Utilizzare la spatola se necessario	60 s
Dessert ghiacciati	300 g di frutta surgelata (a pezzi di 2 cm) o 4 palline di gelato	Aggiungere un po' di liquido e utilizzare la spatola	60 s

I cicli sono stati determinati per le quantità massime indicate.
Potete interrompere il programma prima della fine del ciclo, se fate quantità inferiori o se volete ottenere un risultato più grossolano.

Bicchiere piccolo

Ingredienti	Quantità Massima	Velocità	Tempo raccomandato
Noci, nocciole	100 g	3	20 s
Chicchi di caffè	80 g	4	40 s
Purè neonato	200 g	1	50 s
Spezie	100 g	4	20 s
Cipolla	100 g	1	30 s
Albicocche secche	100 g	4	30 s
Pan grattato	3 fette biscottate (30 g)	4	15 s
Zucchero a velo	200 g zucchero semolato	4	60 s
Carne cotta	100 g	2	15 s
Carne cruda	200 g (pezzi da 2 cm)	4	10 s

Autopulizia

Subito dopo ogni utilizzo:
Versare 1 l di acqua tiepida + alcune gocce di sapone per i piatti nel bicchiere del vostro blender.
Chiudere ermeticamente il coperchio e far girare 30 s a velocità 3.
Sciacquare abbondantemente.

Pulizia completa

Staccare sempre la spina del vostro apparecchio prima di pulirlo a fondo. Smontare tutti i pezzi che si staccano senza dimenticare la guarnizione. Il bicchiere e il bicchiere piccolo possono essere lavati in lavastoviglie. Non lasciare il gruppo coltelli immerso in acqua.



Per un risultato ottimale, vi consigliamo di lavare la guarnizione e il coperchio a mano.



Se necessario, potete svitare la capsula del tappo dosatore.



Pulire la base con uno straccio umido.
Non immergere mai il blocco motore in acqua.



Verificare sistematicamente i perni di sicurezza: se non scorrono liberamente, pulirli con una spugnetta umida.

- Tagliare gli ingredienti solidi a pezzi di 2 cm circa prima d'introdurli nel bicchiere.
- Ghiaccio tritato: la funzione «Ice» permette di ridurre i cubetti di ghiaccio in polvere molto fine (aspetto neve), se invece desiderate ottenere un aspetto più grossolano, frullare una piccola dose di cubetti (100/150 g al massimo) e utilizzare il pulsante Pulse.
- Per incorporare gli ingredienti senza frullarli (ad es. pepite di cioccolato in un impasto per un dolce), aggiungerli alla fine della preparazione e lasciar girare 5-10 secondi e velocità lenta 0,5.
- Utilizzo di frutta congelata: talvolta si può formare un blocco compatto quando la si prende dal congelatore. Rompere la frutta a pezzi di 2 cm circa prima di metterla nel blender per non danneggiare l'apparecchio.
- Preparazioni dense, ingredienti solidi: avviare sempre a velocità lenta, altrimenti i pezzi s'incollano sulle pareti e le lame girano a vuoto.
  Se necessario, aggiungere un po' di liquido per favorire la miscelazione.
- Per recuperare una salsa potete utilizzare il blender per eliminare i grumi. Frullare 15 s a velocità 3.
- Se il coperchio è un po' difficile da togliere, strofinare la guarnizione con uno scottex leggermente imbevuto di olio vegetale.

Bicchiere piccolo

- Le spezie intere mantengono il loro aroma molto più a lungo rispetto alle spezie tritate. Conviene quindi tritarne poche alla volta.
- Crumble express: tritare dei cookies, petits beurre,…e cospargerli su bicchierini con macedonia di frutta / gelato.
- Zucchero a velo: versare 200 g di zucchero semolato. Frullare per 1 min a velocità 4. Per un risultato ancora più fine, frullare ancora 1 min.
- Glassatura: versare nel mini bicchiere 200 g di zucchero semolato e 1 albume d'uovo. Frullare 20 s a velocità 1.

COME LEGGERE LE RICETTE

1 cubetto di ghiaccio = 20 g (adattare la quantità indicata nelle ricette a seconda del peso dei vostri cubetti)

I tempi sono forniti a titolo indicativo, modificarli in base ai vostri gusti.

Ad es. per le bevande lasciar girare meno se non vi piacciono le preparazioni troppo schiumose.



Minestre e vellutate

Smoothie, Milk-shake & Co.

Dessert ghiacciati

Altre preparazioni

Preparazioni con il bicchiere piccolo

Minestra veloce

Preparazione: 5 min • Cottura: 5 min

Per 4 persone

1 carota
1 piccolo porro
1 gambo di sedano (5 cm)
2 patate cotte
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
25 g di burro
sale e pepe
1 l di acqua bollente

Far bollire l'acqua.

Nel frattempo, sbucciare e tagliare le verdure crude a pezzi.

Porre tutti gli ingredienti nel bicchiere del blender e frullare per 1 minuto sulla funzione .

Astuzia: potete sostituire le patate cotte con qualsiasi altro farinaceo cotto: pasta o riso avanzati, ...

Gazpacho

Preparazione: 15 min • Riposo: 3 ore

Per 4 persone

2 piccole fette di pane
4 pomodori ben maturi
1 cetriolo
1 peperone rosso
2 piccoli cipollotti
1 spicchio di aglio
8 foglie di basilico fresco
80 ml olio di oliva
2 cucchiai di aceto balsamico
1 cucchiaino di peperoncino tritato
sale e pepe macinato fresco
12 olive nere (facoltativo)

Far ammorbidire il pane in un po' di acqua per 10 minuti circa.

Sbollentare i pomodori per poterli sbucciare più facilmente, tagliarli in 4 e spremerli per togliere i semi e il succo.

Sbucciare il cetriolo e tagliare in 2 i cipollotti. Togliere il peduncolo e i semi del peperone. Tagliare le verdure a pezzi grossi. Sbucciare e togliere il germe dallo spicchio di aglio. Introdurre tutti gli ingredienti nel blender cominciando dal liquido. Salare, pepare e aggiungere il peperoncino.

Frullare per 1 minuto sulla funzione .

Aggiustare di sale e di pepe se necessario e lasciar riposare per almeno 3 ore in frigorifero.

Servire molto fresco accompagnato con un filo di olio di oliva e le olive.

Crema di sedano al formaggio verde

Preparazione: 10 min • Cottura: 35 min

Per 4 persone

½ sedano rapa
1 grossa patata
1 l di brodo di pollo
200 ml di panna liquida leggera
50 g di formaggio verde
alcuni gherigli di noce
pepe

Sbucciare il sedano rapa e la patata. Tagliarli a cubetti grossi.

Fateli cuocere 35 minuti in 1 litro di brodo di pollo.

Introdurre le verdure con circa la metà del liquido nel bicchiere del blender; aggiungere la panna, il formaggio a pezzetti e le noci.

Macinare sopra un po' di pepe fresco.

Frullare 1 minuto sulla funzione , se necessario utilizzare la spatola per mescolare meglio. Aggiungere eventualmente un po' di brodo di cottura se volete una consistenza meno densa.

Vellutata di piselli alla menta

Preparazione: 15 min • Cottura: 10 min • Riposo: 2 ore

Per 6 persone

500 g di piselli surgelati
5 foglie di menta
1 dado di pollo
200 ml di panna liquida
2 cucchiaini di sale grosso
pepe

Far cuocere i piselli in 1 litro di brodo di pollo per circa 10 minuti.

Mettere da parte i ¾ del brodo. Versare i piselli e il resto del brodo nel bicchiere del blender. Aggiungere le foglie di menta, la panna, salare e pepare.

Frullare per 1 minuto sulla funzione . Aiutatevi con la spatola se necessario. Aggiungere un po' di brodo a seconda della consistenza che si desidera ottenere.

Lasciar riposare in frigo per 2 ore.

Mojito

Preparazione: 5 min

Per 4 bicchieri

200 ml di rum bianco*
20 foglie di menta
8 cucchiaini di zucchero
250 ml di acqua gassata
2 lime
12 cubetti di ghiaccio

Spremere i limoni. Mettere il rum, lo zucchero, i cubetti di ghiaccio e il succo di lime nel blender. Frullare sulla funzione per 30 secondi. Aggiungere la menta e l'acqua gassata e poi far girare 10 secondi circa a velocità 1. Servire subito.

* l'abuso di alcol è pericoloso per la salute. Da consumarsi con moderazione.

Smoothie arancia

Preparazione: 5 min

Per 2 bicchieri

4 albicocche ben mature
½ banana
1 bicchiere di succo di arancia
10 cubetti di ghiaccio

Lavare le albicocche e togliere il nocciolo. Tagliare la banana a pezzi.

Introdurre tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare sulla funzione per 30 secondi.

Smoothie fragola, lampone e melone

Preparazione: 10 min

Per 4 bicchieri

1 melone
200 g di fragole
200 g di lamponi
8 cubetti di ghiaccio

Togliere i semi e la buccia del melone e tagliarlo a pezzi. Lavare e togliere il picciolo delle fragole. Sciacquare rapidamente i lamponi sotto l'acqua corrente. Introdurre tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare 30 secondi sulla funzione . Servire molto fresco.

Astuzia: potete eliminare i cubetti di ghiaccio se utilizzate lamponi surgelati.

Milk-shake Cocco mango

Preparazione: 5 min

Per 2 persone

400 g di polpa di mango
125 ml di latte di cocco
il succo di un lime
2 cucchiaini di miele
10 cubetti di ghiaccio

Introdurre tutti gli ingredienti nel blender cominciando dal latte di cocco e frullare in modo continuo per 30 secondi sulla funzione .

Servire subito ben fresco.

Frappuccino caramello

Preparazione: 5 min

Per 2 bicchieri

1 espresso
300 ml di latte
12 cubetti di ghiaccio
2 cucchiai di zucchero
2 cucchiai di caramello liquido
panna montata (facoltativo)

Introdurre tutti gli ingredienti (tranne la panna montata) nel blender e frullare per 30 secondi sulla funzione .

Suddividere nei bicchieri e ricoprire con la panna montata.

Dolcezza autunnale

Preparazione: 5 min

Per 4 persone

400 g di pere sciroppate
½ cucchiaino di cannella
1 cucchiaio di sciroppo di acero
2 yogurt alla bulgara
10 cubetti di ghiaccio

Introdurre tutti gli ingredienti nel blender cominciando dallo yogurt e frullare in modo continuo per 30 secondi sulla funzione .

Aggiungere lo sciroppo delle pere a seconda della consistenza che si desidera ottenere.

Servire subito ben fresco.

Gelato al lampone veloce

Preparazione: 5 min

Per 4 persone

30 ml di latte
1 albume d'uovo
2 cucchiai di sciroppo di zucchero di canna
250 g di lamponi surgelati

Introdurre gli ingredienti nel bicchiere del blender seguendo l'ordine indicato, frullare sulla funzione per 1 minuto aiutandovi con la spatola per riportare verso il centro gli alimenti. Fermare l'apparecchio non appena il composto è omogeneo. Selezionare eventualmente la velocità 3 alla fine della preparazione per ottenere una preparazione più cremosa.

Gelato alla pera

Preparazione: 5 min

Per 2 persone

250 ml di crema inglese
230 g di pere sciroppate sgocciolate
2 cucchiaini di cannella

Il giorno prima versare la crema inglese in un contenitore per cubetti di ghiaccio e metterla almeno 24 ore in congelatore. Introdurre nel bicchiere del blender le pere sgocciolate, i cubetti di crema inglese, la cannella e frullate per circa 1 minuto fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Merenda ghiacciata

Preparazione: 5 min

Per 2 bambini

100 g di frutta fresca (o sciroppata)
200 g di yogurt alla frutta
8 cubetti di ghiaccio

Introdurre gli ingredienti nel bicchiere del blender nell'ordine indicato. Frullare sulla funzione per circa 1 minuto fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Sorbetto di frutta veloce

Preparazione: 5 min

Per 4 persone

1 banana surgelata*
2 manciate di lamponi surgelati
200 ml di succo di arancia o di succo di mela (per un risultato più dolce)

Introdurre nel bicchiere del blender il succo di arancia e la frutta congelata (non tutta in un blocco). Frullare sulla funzione per circa 1 minuto utilizzando la spatola per aiutarvi a mescolare. Fermare l'apparecchio non appena la preparazione vi sembra omogenea.

Non frullare troppo per evitare di far fondere il gelato e servire subito.

** Banana surgelata: almeno 3 ore prima sbucciare e tagliare a pezzi di 1 - 2 cm la banana. Metterla in una scatola nel congelatore e tirarla fuori 10 minuti prima di fare il gelato.*

Frappé al caffè

Preparazione: 5 min

Per 2 bicchieri

1 espresso
2 cucchiai di zucchero di canna
4 palline di gelato al caffè
100 ml di panna liquida

Mettere la panna liquida in congelatore per 15 minuti. Nel frattempo, preparare la vostra tazzina di espresso e lasciarla raffreddare.

Introdurre nel bicchiere del blender il caffè raffreddato, lo sciroppo, la panna e il gelato. Frullare sulla funzione per 30 – 40 secondi circa..

Yogurt alla fragola ghiacciato

Preparazione: 5 min

Per 2 persone

250 ml di yogurt da bere alla fragola
200 g di fragole

Il giorno prima, riempire un contenitore per cubetti di ghiaccio con lo yogurt da bere.

Introdurre quindi nel bicchiere del blender le fragole lavate e pulite.

Frullare sulla funzione , aiutandovi con la spatola, per 1 minuto circa fino ad ottenere una preparazione cremosa. Servire subito.

Flan di tonno

Preparazione: 10 min • Cottura: 40 min

Per 6 persone

250 g di tonno al naturale
4 uova
80 g di grana grattugiato
120 ml di panna
1 cipollotto
erba cipollina
sale e pepe

Preriscaldare il forno a 210°C.

Tagliare in 4 la cipolla e tritare l'erba cipollina. Sbriciolare il tonno.

Rompere le uova nel bicchiere del blender, aggiungere la panna e poi il resto degli ingredienti.

Frullare per 30 secondi alla velocità 2. Utilizzare la spatola se necessario per riportare verso il centro la preparazione.

Versare in uno stampo da plum-cake imburrato (o uno stampo in silicone) e far cuocere per 30 - 40 minuti.

Si mangia caldo accompagnato da verdure e da una salsa al pomodoro oppure come antipasto accompagnato da un'insalata verde.

Impasto per le crepe

Preparazione: 10 min • Riposo: 1 ora

Per 12 crepe circa

250 g di farina
3 uova
2 cucchiai di olio di semi
500 ml di latte
1 pizzico di sale

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere del blender, cominciando dalle uova e terminando con la farina. Avviare l'apparecchio e aumentare progressivamente la velocità fino alla velocità 3 per circa 10 secondi. In seguito lasciar girare per 20 secondi alla velocità 4. Lasciare riposare l'impasto per 1 ora, le crepe saranno ancora più buone.

Per ottenere delle crepe ancora più leggere, potete sostituire ¼ di latte con birra o acqua, mentre se le volete più spesse, sostituire un po' di latte con della panna fresca.

Per farle salate, sostituire la farina di frumento con farina di grano saraceno.

Composta mele e pere

Preparazione: 5 min • Cottura: 15 min

Per bambini da 10 mesi in su

1 mela golden
1 pera
½ bustina di zucchero vanigliato

Sbucciare, togliere i semi e tagliare la frutta a pezzi grossi. Porre la frutta in un pentolino con 3 cucchiai di acqua, lo zucchero vanigliato e far cuocere per 15 minuti a fuoco lento. Lasciare intiepidire.

Mettere la frutta cotta nel bicchiere piccolo e frullare per 30 secondi alla velocità 3.

Sale mediterraneo

6 foglie di alloro
2 cucchiai di pepe rosa
2 cucchiai di timo
2 cucchiai di pepe verde

Un tocco estivo sui vostri pesci o carni bianche...

Miscuglio di 5 spezie

2 cucchiai di grani di pepe nero
3 anici stellati
2 cucchiaini di semi di finocchio
2 bastoncini di cannella
6 chiodi di garofano

In una padella in inox con fondo spesso far tostare a fuoco medio i grani di pepe.

Mescolare per 1 o 2 minuti e poi mettere da parte. Ricominciare la stessa operazione separatamente per ogni spezia.

Introdurre le spezie tostate nel bicchiere piccolo, frullare a velocità 3 per circa 10 secondi fino ad ottenere una polvere molto sottile. Versare in un recipiente in vetro con chiusura ermetica. Si conservano per 1 mese.



 CONSIGNAS DE SEGURIDAD

El uso de un aparato eléctrico requiere tomar las precauciones elementales necesarias, incluidas las siguientes:

- Leer atentamente todas las directrices.
- No sumergir nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido para evitar los riesgos de choque eléctrico.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin ninguna experiencia o ningún conocimiento, salvo si pueden estar bajo la vigilancia de un apersona responsable de su seguridad o recibir instrucciones previas para el uso del aparato.
- Es conveniente vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado o si el aparato está averiado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o una persona de calificación equivalente para evitar peligros.
- Desconectar el aparato después de cada utilización, para el montaje y el desmontaje de los accesorios y antes de limpiarlo.
- Si las cuchillas se bloquean, desconectar siempre el aparato antes de retirar los ingredientes.
- Antes de conectar el aparato, verificar que la tensión indicada en el aparato corresponda a la tensión eléctrica de la red utilizada.
- El aparato siempre debe conectarse a una toma con tierra.
- No dejar colgar el cordón de la mesa o la superficie de trabajo y evitar que entre en contacto con superficies calientes.
- No introducir nunca los dedos o ningún otro objeto en el vaso durante el funcionamiento de la batidora.
- Hacer funcionar siempre la licuadora con la tapa debidamente colocada.
- Cuando trabaje con líquidos muy calientes, verifique que el tapón de medida se haya retirado (o esté solamente puesto encima, sin hundirlo) y arrancar siempre a velocidad lenta (o con la función sopa).
- Deben tomarse precauciones para manipular las cuchillas cortantes, cuando se vacía el vaso y cuando se lava.
- Parar el aparato y desconectarlo antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes móviles cuando esté en funcionamiento.
- No utilizar la batidora al aire libre.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico.

- Los empleos en los siguientes casos no están cubiertos por la garantía: en rincones de cocina reservados a los empleados de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales, en granjas, por los clientes de hoteles, moteles o cualquier otro lugar de hostelería.

CONSERVE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD RESERVADO A UN USO DOMÉSTICO

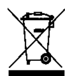
INSTALACIÓN ELÉCTRICA

ÚNICAMENTE PARA ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ

Para reducir los riesgos de choque eléctrico, este aparato está equipado con un enchufe equipado con toma de tierra, es decir, provisto con una tercera clavija (de tierra). Este enchufe solo puede conectarse a una toma de tierra. Si el enchufe no entra en la toma, acudir a un electricista calificado para instalar una toma adaptada. Nunca modificar el enchufe de ningún modo.

CUIDADO: Para evitar los riesgos de choque eléctrico, el aparato siempre debe conectarse a una toma de tierra.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica que este producto no debe tirarse con la basura o los residuos domésticos, sino que debe llevarse a un punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Para saber dónde encontrar estos puntos limpios, preguntar al ayuntamiento o a otro punto limpio.



*Según los modelos

Modo manual
(control manual)

Funciones preprogramadas
(ciclos de velocidad adaptados a cada preparación / parada automática)



0 = OFF : Hay que poner el cursor en 0 para apagar el aparato. Cuando el botón está en 0, no pasa nada, incluso si se pulsa ON.



Hielo picado: para picar y romper cubitos de hielo mediante impulsos automáticos (incluso sin añadir líquido).



Bebidas: para batir y mezclar preparaciones líquidas de tipo batidos, smoothies, cócteles, etc.



Sopas: para preparar sopas y cremas (calientes o frías) untuosas.



Postres helados: para mezclar o hacer puré con productos más densos o compactos. Con esta función se pueden realizar postres helados de tipo helado a la italiana o helado para beber. Utilizar la espátula para facilitar la mezcla. Añadir líquido si es necesario.



ndicador luminoso encendido = aparato en tensión, listo para funcionar.

Indicador luminoso parpadeante = aparato en modo seguridad:

- Vaso ausente o mal colocado => colocarlo correctamente.
- Aparato sobrecargado => hay que apagar el aparato (posición "0" del botón); añadir líquido o disminuir las cantidades antes de volver a poner en marcha el aparato.

STOP : detiene el funcionamiento del aparato.
ON : puesta en marcha.
PULSE : funcionamiento a velocidad máxima. Al dejar de presionar la tecla, el aparato se detiene inmediatamente. Esta función permite:
- tener un control más preciso de la preparación trabajando desde el principio por impulsos,
- conseguir un resultado aún más liso o más espumoso pulsando unos segundos esta tecla al final de la preparación.

Antes de la primera utilización, lavar con cuidado todos los (salvo el bloque motor).



Colocar la junta sobre el conjunto de cuchilla de 4 hojas. Cuidado: hay riesgo de escapes si la junta se coloca mal.



Voltear el vaso y colocar el conjunto de cuchilla sobre la base.



Atornillar el soporte sobre el vaso.
Apretar bien.



Posicionar el vaso sobre el bloque motor, con el asa a la izquierda o a la derecha.



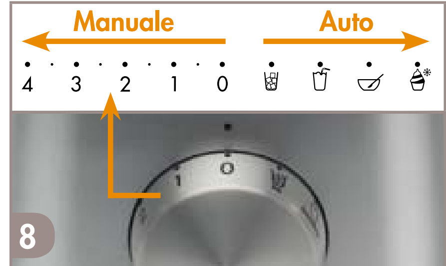
Empezar siempre introduciendo los líquidos antes que los sólidos.



Colocar los ingredientes en el vaso. No sobrepasar el nivel máximo (ver las capacidades en la pág. 9).



Colocar la tapa y empujarla firmemente. Introducir el tapón de medida. Conectar el aparato.



Elegir una velocidad o una función y pulsar ON.
El indicador luminoso se enciende.



Utilizar la espátula para reunir en el centro los ingredientes o facilitar la mezcla de las preparaciones espesas.



Pulsar Stop para parar. Hacer girar el selector hasta 0 para apagar el aparato.
El indicador luminoso se apaga.

 **No levantar nunca la tapa durante el funcionamiento.**
Para añadir ingredientes durante la mezcla, retirar el tapón de medida o parar el aparato antes de antes de abrir.
Líquidos calientes: levantar el tapón de medida para dejar escapar el vapor.
No hacer funcionar nunca la batidora Blender en vacío. Para triturar productos secos (como especias, nueces, etc.), utilizar el vaso pequeño, cuya cuchilla está destinada a ese trabajo. De lo contrario, se dañará la cuchilla del vaso grande.

 Para garantizar la longevidad del aparato, **no hacerlo funcionar en continuo más de 60 segundos.**

Al utilizar el variador de velocidades, arrancar siempre en velocidad lenta y aumentar progresivamente hasta la velocidad más adecuada a la preparación.



Introducir los ingredientes en el vaso pequeño.



Colocar la junta sobre el conjunto de cuchilla de 2 hojas.



Colocar el conjunto de cuchilla sobre el vaso pequeño.



Atornillar el soporte en el vaso pequeño.



Voltear el vaso pequeño y colocarlo sobre el bloque motor.



Apoyar con la mano para hacerlo funcionar.
Seleccionar una velocidad y pulsar ON.


El conjunto de cuchilla puede estar muy caliente después de su uso.

No sobrepasar nunca la capacidad máxima indicada en las siguientes tablas de recomendaciones.

Batidora

	Cantidad máx.	Utilización	Tiempo predefinido
Hielo picado	300 g (unos 15/20 cubitos)	Si es necesario, enfriar el vaso antes de usarlo	60 s
Smoothies	Smoothies y cócteles 1,8 l / Bebidas a base de leche 1,5 l	Introducir primero los ingredientes líquidos	60 s
Sopas	1,8 l sopas calientes	No arrancar nunca en función Pulse. Utilizar la espátula si es necesario	60 s
Postres helados	300 g de frutas congeladas (en trozos de 2 cm) o 4 bolas de helado	Añadir un poco de líquido y utilizar la espátula	60 s

Los ciclos se han determinado para las cantidades máximas indicadas.
Se puede interrumpir el programa antes del fin del ciclo si se usan cantidades inferiores o si se desea un resultado menos fino.

Vaso pequeño

Ingredientes	Cantidad máx.	Velocidad	Tiempo recomendado
Nueces, avellanas	100 g	3	20 s
Granos de café	80 g	4	40 s
Puré para bebé	200 g	1	50 s
Especias	100 g	4	20 s
Cebolla	100 g	1	30 s
Albaricoques secos	100 g	4	30 s
Pan rallado	3 tostadas (30 g)	4	15 s
Azúcar glas	200 g azúcar granulado	4	60 s
Carne cocida	100 g	2	15 s
Carne cruda	200 g (en cubos de 2 cm)	4	10 s

Autolimpieza

Inmediatamente después de cada utilización:
Verter 1 l de agua tibia + unas gotas de líquido lavavajillas en el vaso de la batidora.
Cerrar herméticamente la tapa y dejar girar 30 s a velocidad 3.
Aclarar abundantemente.

Limpieza completa

Desconectar siempre el aparato antes de una limpieza profunda. Desmontar todas las piezas separables sin olvidar la junta. El vaso y el vaso pequeño pueden lavarse en el lavavajillas. No dejar remojar los conjuntos de cuchillas en el agua.



Para resultados óptimos, recomendamos lavar la tapa y las juntas a mano.



Si es necesario, se puede destornillar la cápsula del tapón de medida.



Limpiar la base con un trapo húmedo. No sumergir nunca el bloque motor en agua.



Verificar sistemáticamente los topes de seguridad: si no corren libremente, limpiarlos con una esponja húmeda.

- Cortar los ingredientes sólidos en trozos de unos 2 cm antes de introducirlos en el vaso.
- Hielo picado: la función "Ice" permite picar los cubitos de hielo muy finamente (aspecto de nieve). Si se desea un aspecto más grueso, picar pocos cubitos de hielo (100/150 g máx.) y utilizar la tecla Pulse.
- Para incorporar ingredientes sin triturarlos (como pepitas de chocolate en una pasta para pastel), añadirlos al final de la preparación y dejar girar entre 5 y 10 segundos a velocidad lenta (0,5).
- Utilización de frutas congeladas: a veces, pueden formar un bloque compacto al salir del congelador. Rómpalo en cubos de unos 2 cm antes de introducirlos en el vaso para no dañar el aparato.
- Preparaciones espesas e ingredientes sólidos: arrancar siempre a velocidad lenta, si no, los trozos se pegan a las paredes y la cuchilla gira en vacío.
  Si es necesario, añadir un poco de líquido para facilitar la mezcla.
- Para recuperar una salsa, se puede utilizar la batidora para suprimir los grumos. Batir 15 s a velocidad 3.
- Si la tapa es un poco difícil de colocar, frotar la junta con papel de cocina ligeramente impregnado con aceite vegetal.

Vaso pequeño

- Las especias enteras conservan su sabor mucho más tiempo que las especias molidas. Más vale moler una cantidad pequeña.
- Crumbles exprés: machacar los cookies, las galletas de mantequilla o de otro tipo y repartirlas en vasitos o verrines de macedonia de frutas o helados.
- Azúcar glas: verter 200 g de azúcar granulado y triturar 1 min a velocidad 4. Para un aspecto aún más fino, repita la operación otro minuto.
- Glaseado: verter en el vaso pequeño 200 g de azúcar glas y 1 clara de huevo. Hacer girar 20 s a velocidad 1.

CÓMO LEER LAS RECETAS

c. = cucharadita(s)

C. = cucharada(s)

1 cubo de hielo = 20 g (adaptar la cantidad indicada en las recetas según el peso de los cubitos de hielo).

Los tiempos son indicativos y hay que ajustarlos a cada gusto.

Ejemplo: para las bebidas, dejar girar menos tiempo si no se quiere tener resultados muy espumosos.



Sopas y cremas

Smoothies, batidos y Cia.

Postres helados

Otras preparaciones

Preparaciones en vaso pequeño

Sopa al minuto

Preparación: 5 min • Cocción: 5 min

Para 4 personas

1 zanahoria
1 puerro pequeño
1 trozo de rama de apio (5 cm)
2 patatas cocidas
2 C. de concentrado de tomate
25 g de mantequilla
Sal, pimienta
1 l de agua hirviente

Hacer hervir el agua.

Durante ese tiempo, pelar y cortar en trozos las legumbres crudas.

Colocar todos los ingredientes en el vaso de la batidora y accionar 1 minuto en función .

Astucia: se pueden reemplazar las patatas cocidas por cualquier otra fécula cocida: restos de pastas, de arroz, etc.

Gazpacho

Preparación: 5 min • Cocción: 5 min

Para 4 personas

2 pequeñas rebanadas de pan
4 tomates bien maduros
1 pepino
1 pimiento morrón rojo
2 cebollas frescas pequeñas
1 diente de ajo
8 hojas de albahaca fresca
80 ml de aceite de oliva
2 C. de vinagre balsámico
1 c. de pimiento de Espeleta
Sal, pimienta de molino
12 aceitunas negras (facultativo)

Remojar el pan en un poco de agua durante unos 10 minutos.

Escaldar los tomates para pelarlos más fácilmente, cortarlos en 4 y exprimirlos para extraer las semillas y el zumo.

Pelar el pepino, cortar las cebollas en dos y retirar el pedúnculo y las semillas del pimiento morrón. Cortar todas las legumbres en trozos grandes. Pelar y retirar el germen del ajo.

Colocar todos los ingredientes en la batidora, empezando por el líquido. Salpimentar y añadir el pimiento de Espeleta.

Batir 1 minuto en función .

Rectificar la sazón si es necesario y dejar reposar como mínimo tres horas en el frigorífico.

Servir muy frío, acompañado con un hilo de aceite de oliva y aceitunas.

Crema de apio con queso azul

Preparación: 10 min • Cocción: 35 min

Para 4 personas

½ apio nabo
1 patata grande
1 l de caldo de pollo
200 ml de nata líquida desnatada
50 g de queso azul
Algunas nueces
Pimienta

Pelar el apio nabo y la patata. Cortarlos en dados grandes.

Hacerlos cocer 35 minutos en 1 litro de caldo de pollo.

Introducir las legumbres, con la mitad del líquido, en el vaso de la batidora. Añadir la nata, el queso desmenuzado y las nueces. Echar una vuelta del molino de pimienta.

Batir 1 minuto en función y, si es necesario, utilizar la espátula para facilitar la mezcla. Añadir un poco del caldo de cocción si se desea una textura menos espesa.

Crema de guisantes con menta

Preparación: 15 min • Cocción: 10 min • Reposo: 2 h

Para 6 personas

500 g de guisantes congelados
5 h hojas de menta
1 cubito de caldo de pollo
200 ml de nata líquida
2 c. de flor de sal
Pimienta

Cocer los guisantes en 1 litro de caldo de pollo unos 10 minutos.

Reservar los ¾ del caldo. Verter los guisantes y el resto del caldo en el vaso de la batidora. Añadir las hojas de menta, la nata y salpimentar.

Batir 1 minuto en función . Utilizar la espátula si es necesario. Añadir un poco de caldo, según la consistencia deseada.

Dejar reposar 2 horas en el frigorífico.

Mojito

Preparación: 5 min

Para 4 vasos

200 ml de ron blanco*
20 hojas de menta
8 c. de azúcar
250 ml de agua gaseosa
2 limones verdes
12 cubitos de hielo

Exprimir los limones. Introducir el ron, el azúcar, los cubitos de hielo y el zumo de limón en la batidora. Batir en función durante 30 segundos. Añadir la menta y el agua gaseosa y dejar girar unos 10 segundos a velocidad 1. Servir de inmediato.

* El abuso de alcohol es peligroso para la salud. Consumir con moderación.

Smoothie de naranja

Preparación: 5 min

Para 2 vasos

4 albaricoques bien maduros
½ plátano
1 vaso de zumo de naranja
10 cubitos de hielo

Lavar los albaricoques y retirar el hueso. Cortar el plátano en trozos.

Poner todos los ingredientes en el vaso y batir en función durante 30 segundos.

Smoothie de fresa, frambuesa y melón

Preparación: 10 min

Para 4 vasos

1 melón
200 g de fresas
200 g de frambuesas
8 cubitos de hielo

Retirar las semillas y la cáscara del melón y cortarlo en trozos. Lavar y retirar el rabillo de las fresas. Pasar rápidamente las frambuesas bajo agua corriente. Poner todos los ingredientes en el vaso de la batidora y batir 30 segundos en función . Servir muy fresco.

Astucia: se pueden suprimir los cubitos de hielo si se utilizan frambuesas congeladas.

Batido de coco y mango

Preparación: 5 min

Para 2 personas

400 g de pulpa de mango
125 ml de leche de coco
El zumo de 1 limón verde
2 c. de miel
10 cubitos de hielo

Poner todos los ingredientes en la batidora, empezando con la leche de coco y batir de manera continua durante 30 segundos en función .

Servir de inmediato, muy frío.

Frappuccino de caramelo

Preparación: 5 min

Para 2 vasos

1 café expreso
300 ml de leche
12 cubitos de hielo
2 C. de azúcar
2 C. de caramelo líquido
Crema chantilly (facultativo)

Poner todos los ingredientes (salvo la chantilly) en la batidora y batir 30 segundos en función .

Repartir en los vasos y cubrir con crema chantilly.

Dulce de otoño

Preparación: 5 min

Para 4 personas

400 g de peras en almíbar
½ c. de canela
1 C. de sirope de arce
2 yogures cremosos
10 cubitos de hielo

Poner todos los ingredientes en la batidora, empezando con el yogur, y batir de manera continua 30 segundos en función .

Añadir el almíbar de las peras según la consistencia deseada.

Servir de inmediato, muy frío.

Helado de frambuesa exprés

Preparación: 5 min

Para 4 personas

30 ml de leche
1 clara de huevo
2 c. de sirope de caña
250 g de frambuesas congeladas

Poner los ingredientes en el vaso de la batidora en el orden de la lista y batir en función 1 minuto, ayudándose con la espátula para traer al centro la mezcla. Parar cuando ésta esté homogénea. Si se desea, accionar la velocidad 3 al final de la preparación para tener una mezcla más untuosa.

Crema helada de pera

Preparación: 5 min

Para 2 personas

250 ml de crema inglesa
230 g de peras en almíbar escurridas
2 c. de canela

La víspera colocar la crema inglesa en una cubitera y dejarla como mínimo 24 horas en el congelador. El día mismo, poner en el vaso las peras escurridas, añadir los cubitos de crema inglesa, la canela y batir en función 1 minuto, hasta tener una mezcla untuosa.

Merienda helada

Preparación: 5 min

Para 2 niños

100 g de frutas frescas (o en conserva)
200 g de queso petit-suisse con frutas
8 cubitos de hielo

Poner los ingredientes en el vaso de la batidora en el orden indicado. Batir en función 1 minuto, hasta que la mezcla quede homogénea.

Sorbete de frutas exprés

Preparación: 5 min

Para 4 personas

1 plátano congelado*
2 puñados de frambuesas congeladas
200 ml de zumo de naranja o de manzana (para un gusto más dulce)

Poner en el vaso de la batidora el zumo de naranja y las frutas congeladas (no pegadas entre ellas). Batir en función 1 minuto utilizando la espátula para facilitar la mezcla. Parar cuando la mezcla parezca homogénea. No batir demasiado para evitar que el hielo se funda y desaparezca de inmediato.

** Plátano congelado: al menos 3 horas antes, pelar y cortar el plátano en trozos de 1 a 2 cm. Ponerlo en un recipiente en el congelador y sacarlo unos 10 minutos antes de la preparación.*

Café frappé

Preparación: 5 min

Para 2 vasos

1 expreso muy cargado
2 C. de sirope de caña
4 bolas de helado de café
100 ml de nata líquida

Poner la nata líquida 15 minutos en el congelador. Mientras tanto, preparar la tasa de expreso y dejarla enfriar.

Poner en el vaso de la batidora el café frío, el sirope, la nata y el hielo. Batir en función entre 30 y 40 segundos.

Yogur de fresa helado

Preparación: 5 min

Para 2 personas

250 ml de yogur para beber de fresa
200 g de fresas

La víspera, llenar una cubitera con yogur para beber. El día mismo, poner en la batidora las fresas lavadas y sin rabillo.

Batir en función , ayudándose con la espátula, alrededor de 1 minuto hasta tener una mezcla untuosa.

Servir de inmediato.

Flan de atún

Preparación: 10 min • Cocción: 40 min

Para 6 personas

250 g de atún al natural
4 huevos
80 g de queso gruyere rallado
120 ml de nata
1 cebolla fresca de nueva cosecha
Cebolleta
Sal, pimienta

Precalentar el horno a 210° C.

Cortar la cebolla en 4 y picar la cebolleta. Desmenuzar el atún.

Romper los huevos en el vaso de la batidora, añadir la nata y el resto de los ingredientes.

Batir 30 segundos a velocidad 2. Utilizar la espátula si es necesario para llevar al centro la preparación.

Verter en un molde rectangular para cake (o molde de silicona) y dejar cocer entre 30 y 40 minutos.

Se come caliente, acompañado con legumbres y una salsa de tomate o, como entrante, acompañado con lechuga.

Pasta para crepes

Preparación: 10 min • Repos: 1 h

Para unas 12 crepes

250 g de harina
3 huevos
2 C. de aceite
500 ml de leche
1 pizca de sal

Poner todos los ingredientes en el vaso de la batidora, empezando con los huevos y terminando con la harina. Poner en marcha y aumentar la velocidad progresivamente hasta la velocidad 3 durante unos 10 segundos. Dejar girar unos 20 segundos más a velocidad 4.

Dejar reposar la pasta una hora para que las crepes queden aún mejor.

Para crepes más ligeras, se puede sustituir la cuarta parte de la leche por cerveza o agua y, para tener crepes más untuosas, sustituir un poco de la leche por nata líquida.

Para hacer "galettes", reemplazar la harina de trigo candeal por harina de trigo sarraceno.

Compota de manzana y pera

Preparación: 5 min • Cocción: 15 min

A partir de 10 meses

1 manzana Golden
1 pera
½ bolsita de azúcar de vainilla

Pelar, despepitar y cortar las frutas en trozos grandes.

Ponerlos en un cazo con 3 C. de agua y el azúcar de vainilla y dejar cocer 15 minutos a fuego lento. Dejar entibiar.

Poner las frutas cocidas en el vaso pequeño y batir 30 segundos a velocidad 3.

Sal mediterránea

6 hojas de laurel
2 C. de bayas rojas
2 c. de tomillo
2 C. de pimienta verde

Un rayo de sol en los pescados y las carnes blancas, por ejemplo.

Mezcla de 5 especias

2 C. de granos de pimienta negra
3 anís estrellado
2 c. de semillas de hinojo
2 ramas de canela
6 clavos de olor

En una sartén de acero inoxidable con fondo espeso, tostar a fuego lento los granos de pimienta.

Batir entre 1 y 2 minutos y reservar. Repetir la operación con cada especia por separado.

Poner las especias tostadas en el vaso pequeño, batir a velocidad 3 unos 10 segundos, hasta tener un polvo fino. Verter en un recipiente de vidrio herméticamente cerrado. Se conserva un mes.





Wir behalten uns das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung technische Änderungen am Gerät vorzunehmen. Die Angaben in dieser Bedienungsanleitung sind nicht vertraglich bindend und können jederzeit modifiziert werden.

Ci riserviamo il diritto di modificare in qualsiasi istante e senza preavviso le caratteristiche tecniche dei nostri apparecchi. Le informazioni che figurano in questo documento non sono contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi istante.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin preaviso las características técnicas de estos aparatos. La información que figura en el presente documento no es contractual y puede modificarse en cualquier momento.


1.5
1
Stop
On
Pulse
magimix®






magimix®

www.magimix.com

Ref. : 505 680 - 07/2011